

Themenvorschläge für eine Mottoparty

- Piratenparty
- Zirkusparty
- Dschungelparty
- Feenparty
- Indianer und Cowboy
- Prinzessinnenparty
- Hutparty
- Auf dem Bauernhof
- Hexenfest
- Auf Safari-Tour

Familienkochkurs in der

Kita Spatzennest

Mit Andrea Kockert
Ernährungsfachkraft



Kindergeburtstag

- kindgerechte gesunde Leckereien schnell
und kostengünstig zubereitet

Fruchtsaftmix mit bunten Eiswürfeln

Zutaten:

verschiedene Fruchtsäfte
z.B.: Mango, Erdbeere, Kirsche,
Maracuja,...

150 g Erdbeeren
100 ml Kirschsafft oder Wasser



Zubereitung:

Die Erdbeeren mit dem Saft oder Wasser pürieren.

Den Saft in einen Eiswürfelbehälter füllen.

2 Stunden im Tiefkühlschrank gefrieren lassen.

Die verschiedenen Säfte in einen Saftkrug oder ein

Bowle-Gefäß mixen.

Die vorbereiteten Eiswürfel in die Saftgläser geben.

Mit Saft auffüllen, mit einem Trinkstäbchen und evtl. einer Scheibe Orange verzieren und servieren.

Spiele

- Schokoladenessen
- Apfelessen
- Verschiedene Lebensmittel schmecken z.B.: Zitrone, Senf, Nussnougatcreme, Butter, Käse, Wurst, Gummibärchen, Zucker, Salz...
- Gegenstände tasten (verschiedene Gegenstände unter eine Decke verstecken, Kinder sollen fühlen, was es ist)
- Schatzsuche
- Partyhüte aus Zeitung, Federn, Schleifenbändern,...basteln
- Blinde Kuh
- Ich sehe was, was du nicht siehst
- Eierlauf

Wassermelonen-Eis

Zutaten:

1 Wassermelone
Holzspieße oder Eisstiele

Zubereitung:

Die Melone halbieren und vierteilen.

Die Melonen Viertel in dicke Scheiben schneiden.

Die Schale entfernen und die Stücke in gleich große Dreiecke schneiden.

Die Melonenstücke auf Eisstiele oder Holzspieße spießen und auf einen Teller über Nacht einfrieren.

Ca. $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Servieren aus dem Eisfach nehmen und leicht antauen lassen.

Kleine Kuchen im Waffelbecher für 24 Stück

Zutaten:

100 g Butter
100 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
2 Eier
250 g Mehl
1 MS Backpulver
4 Eßl Milch
Kuvertüre (Zartbitter)
Waffeln (Waffelbecher mit kakaohaltiger Fettglasur)

Zubereitung:

Den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze (Heißluft: 160°C) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen und die 24 Waffelbecher darauf stellen.

Aus den Zutaten einen Rührteig herstellen.

Den Teig mit einem Spritzbeutel mit Lochtülle zu $\frac{2}{3}$ in die Waffelbecher füllen. Bei 175 °C 15 Minuten backen.

Die Kuvertüre in einen Wasserbad schmelzen und die Küchlein mit der Teigkuppel in die flüssige Schokolade tauchen.

Tipp: Wenn man möchte, kann man auf die warme Schokolade noch bunte Streusel, Kokosraspel oder gehackte Mandeln etc. streuen.

Raupe Nimmersatt

Zutaten:

1 roter Apfel
2 grüne Äpfel
3 Zahnstocher4

Zubereitung:

Schneide den roten Apfel in zwei Hälften und löse die Kerne heraus.

Schneide die Äpfel in Spalten.

Lege die grünen Spalten etwas versetzt an einander, nimm jeweils die Endstücke beiseite.

Belasse das Endstück der letzten grünen Apfel-Hälfte am Ende.

Setze eine rote Apfel-Hälfte als Kopf an den Körper.

Schneide aus der zweiten roten Apfelhälfte zwei runde Augen und aus einem grünen Apfel-Ende zwei etwas größere, grüne Augen (dafür z.B. den Apfelausstecher verwenden).

Die Augen mit einem halbierten Zahnstocher am Kopf befestigen.

Kleine Blätterteig-Schnecken

für 5 Kinder

Zutaten:

5 Wiener Würstchen
5 Scheiben Blätterteig
Schnittlauch

Zubereitung:

Aus dem Blätterteig mit 3 verschiedenen große Kreise ausschneiden oder ausstechen.

Die Wiener auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Der Reihe nach von groß zu klein die ausgestochenen Blätterteigkreise legen und in dem vorgeheizten Backofen bei 180 °C 20-30 Minuten backen.

Mit ca.2 cm lange Schnittlauchröllchen die „Fühler“ in den „Schneckenkopf“ stecken.

Pfannkuchen-Schnecken

für 16 Schnecken

Zutaten :

200 g Mehl
3 Eier
400 ml Milch
1 Prise Salz
1 Prise Zucker
75 g Kräuterfrischkäse
3 - 4 Scheiben gekochter Schinken
32 schwarze Pfefferkörner

Zubereitung:

Zuerst die benötigten Pfannkuchen backen.
Dafür aus Mehl, Eiern, Milch, Salz und Zucker einen Pfannkuchenteig anrühren und in einer Pfanne mit wenig Fett backen.
Aus der Mitte der Pfannkuchen jeweils vier Streifen von je 2 cm Breite schneiden. Die Reste können anderweitig verwendet werden (z. B. gleich naschen oder kleingeschnitten als Suppeneinlage nutzen)
Die Streifen dünn mit Kräuterfrischkäse bestreichen, wobei ein Ende des Streifens von ca. 3 cm jeweils für den Kopf frei bleibt. Darauf kommt nun in passende Form geschnittener gekochter Schinken und darauf nochmal eine dünne Schicht Kräuterfrischkäse. Streifen bis auf die letzten 3 cm einrollen. Jeweils 2 Punkte als Augen auf die Köpfe der Schnecken spritzen und ein Pfefferkorn als Pupille darauf setzen.

Gummiboote

für 6 Portionen

Zutaten:

1 Pack. Götterspeise blau
1,5 Orangen
6 durchsichtige Becher oder Gläser (nicht zu groß oder hoch)
6 Zahnstocher
6 Segel aus weißem Papier

Zubereitung:

Eine Götterspeise nach Packungsanleitung zubereiten und gleichmäßig auf Gläser verteilen. Mehrere Stunden im Kühlschrank erkalten lassen. Die Orangen in Viertel schneiden.

Die Segel (evtl. mit Piraten-Motiv) aus weißem Papier ausschneiden.

Nun die Segel auf Zahnstocher oder Holzspieße stecken und diese in die Orangen-Viertel stechen.

Die Orangen-Viertel auf den Pudding setzen.

Mini-Kartoffel-Pizza

für 12-16 kleine Pizzen

Zutaten:
500 g Kartoffelkloßteig
30 g geriebener Käse
3 Tomaten
1 Zucchini
4 Wiener Würstchen
Oregano
30 g Parmesan

Zubereitung:

Den Teig durchkneten und kleine Pizzen ausrollen. Anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Den Käse darauf verteilen und mit den Tomaten-, Zucchini- und wüsthenscheiben belegen. Zum Schluss mit Gewürzen und Parmesankäse bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 30 Minuten backen.

Süße Fliegenpilze

für 5 Stück

Zutaten:

5 Eier
3 Tomaten
Frischkäse
Salat

Zubereitung:

Die Eier kochen (hart) und schälen.

Die Tomaten waschen und halbieren.

Den Salat waschen und als „Wiese“ auf den Teller legen.

Dem Ei jeweils oben und unten eine Scheibe abschneiden, damit es besser steht. Die Tomate als Hut aufsetzen.

Zum Schluss mit Frischkäse die weißen Punkte auf den „Fliegenpilz“ tupfen.

